ES 287 (2005) (Arabic): CANNED SARDINES

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢٨٧/ ٢٠٠٥

السردين المعلب

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م ق م ٢٠٠٥/٢٨٧ الخاصة ب " السردين المعلب " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثلة فنياً مع تعديل مع المواصفة الدولية (١٩٨١/٩٤ – مراجعة –١/١٩٩٥) ، طبقاً للملحق (أ) .

قام بإعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها .

السردين المعلب

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمعلبات أصناف السردين المختلفة المعلبة فى المحلول الملحى أو الزيت أو أى وسط تعبئة مناسب وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

٢/ ١ المنتج

٢/ ١/ ١ يجهز السردين بأنواعه المختلفة من أسماك طازجة أو مجمدة أو مدخنة للأصناف الآتية :-

- Sardina pilchardus
- Sardinops melanostictus, S.neopilchardus, S.ocellatus, S.sagax, S.caeruleus.
- Sardinella aurita, S.brasiliensis, S.maderensis, S.longiceps, S.gibbosa.
- Clupea harengus
- Sprattus sprattus
- Hyperlophus vittatus
- Nematalosa vlaminghi
- Etrumeus teres
- Ethmidium maculatum
- Engraulis anchoita, E. mordax, E. ringens
- Opischonema oglinum

٢/ ١/ ٢ تكون الأسماك منزوعة الرأس والخياشيم تماما وقد تزال القشور و/أو الزعنفه الذيلية وقد تنزع الأحشاء الداخلية للأسماك وإذا نزعت يجب ان يكون السمك خاليا من أجزاء الأحشاء باستثناء البطارخ والكيس المنوى والكلى وإذا لم تنزع أجزاء الأحشاء
يجب أن تكون خالية من الفضلات أو بقايا الغذاء غير المهضوم .

٢/ ٢ العملية التصنيعية :

يكون المنتج معبأ فى عبوات محكمة القفل ثم معاملته حراريا معاملة كافية تضمن تعقيمه تجاريا ٠

٢/ ٣ أشكال التعبئة

٢/ ٣/ ١ أن تحتوى العلبة على عدد ٢ سمكة على الأقل ٠

٢/ ٣/ ٢ أن تتمشى مع الاشتراطات الواردة بالمواصفة ٠

٢/ ٣/ ٣ أن تحتوى العبوة على صنف واحد فقط من السمك٠

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ المواد الخام
يجب أن يكون المنتج من الأسماك المذكورة فى البند ١/١/٢ وان تكون مصاده بطرق مشروعة ومن أماكن غير موبؤه ومناسبة الجودة وصالحة للاستهلاك الآدمى.

٣/ ١/ ١ تكون الأسماك خالية من بقايا الهرمونات.

٣/ ٢ التلف

٣/ ٢/ ١ لا يزيد متوسط كمية الهستامين فى العينات المختبرة من المنتج النهائى على١٠مجم/١٠٠جم بشرط ألا تحتوى اى وحدة من العينة على اكثر من ٢٠ مجم/١٠٠جم .

٣/ ٢/ ٢ لا تزيد نسبة القواعد الكلية النيتروجينية الطيارة على ٤٠مجم/١٠٠جم مقدرة كنيتروجين من العينة على ألا تزيد هذه النسبة فى الأسماك الخام (كخامة وسيطة) على ٢٠مجم/١٠٠جم من العينة

٣/ ٣ لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عـن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى

٣/ ٤ تعتبر العينة معيبة فى حالة تجاوز عيب او اكثر من العيوب المذكورة الحدود المسموح بها فى البند ٤/٥

٣/ ٥ عند اختبار المنتج بطرق مناسبة لسحب العينات واختبارها يجب أن يكون المنتج :

٣/ ٥/ ١ خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها.

٣/ ٥/ ٢ خالياً من الأحياء الدقيقة المسببة للفساد وسمومها.

٣/ ٥/ ٣ خالياً من البكتريا اللاهوانية المنتجة لغاز كبريتيد الهيدروجين.

٣/ ٥/ ٤ خالياً من بكتريا كلوستريديم بوتيولينم وسمومها.

٣/٥/٥ خالياً من الطفيليات وأطوارها.

٣/ ٦ أن تكون العبوات خالية من أيه عيوب تؤثر على إحكام القفل.

٣/ ٧ لا يسمح باستخدام سوائل أو مستحضرات تدخين أخرى.

٣/ ٨ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات فى هذا الشأن .

٣/ ٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية" .

٣/ ١٠ يتم الفحص الإشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٣/ ١١ يكون المنتج النهائى مطابقا للاشتراطات والمواصفات الوارده بالمواصفة.

٣/ ١٢ يتم تحديد قبول أو رفض العينة المعيبة طبقاً للمعايير المذكورة بمواصفات الكودكس رقم ١٩٦٩/٢٣٣ "خطط سحب العينات للأغذية المعبأة" .

٣/ ١٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ كل المواد المستخدمة كأوساط التعبئة أو الإضافات تكون من درجة الجودة الغذائية ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٤/ ٢ يكون لون وقوام وسط التعبئة طبيعيا تبعا لنوع الوسط المستخدم ومطابقا للبند ٤/١

٤/ ٣ يستخدم ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٤ نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة.

٤/ ٥ العيوب

٤/ ٥/ ١ المواد الغريبة : وجود اى مواد غير الأسماك فى وحدة العينة باستثناء مواد التعبئة والتغليف ولا تؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات او بنسب يمكن ملاحظاتها أو قياسها وتدل على عدم توافق مع الممارسات الصحية الجيدة وشروط التصنيع الجيد.

٤/ ٥/ ٢ الرائحة والنكهة : وجود اى روائح او نكهة غير مقبولة فى وحدة العينة تدل على حدوث فساد او تزنخ او رائحة علف .

٤/ ٥/ ٣ القوام : وجود لحم متهتك أو متيبس (خشن) او متفتل بنسب تزيد على ٥ ٪ من الوزن المصفى.

٤/ ٥/ ٤ تغير اللون : تغير لون اللحم نتيجة فساد او تزنخ او بقع كبيرة سوداء بنسب تزيد على ٥ ٪ من الوزن المصفى.

٤/ ٦ رقم الأس الهيدروجينى PH فى المنتج فى حدود ٦,٧ .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية : والمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أوالطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ نوع السمك واسم الصنف.

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوه.

٥/ ٢/ ٤ الوزن المصفى .

٥/ ٢/ ٥ وسط التعبئة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات.

٥/ ٢/ ٧ ذكر عبارة سردين معلب مدخن فى حالة استخدام التدخين.

٥/ ٢/ ٨ رقم التشغيله تكتب بالأرقام أو بالحروف أو بالاثنين معا وقد تكتب باللغة الإنجليزية فقط

٥/ ٢/ ٩ تاريخ الإنتاج – و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية بالطبع أو بالضغط على العبوه مباشرة .

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشا فى حالة الاستيراد .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٧٦٠ "الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها الجزء الثانى : الأسماك المعلبة" .

٦/ ٢ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

ميكروب كلوستريديم بوتيولينم .... Clostridium botulinum

٨- المراجع

1- Codex standard 94 -1981,Rev .1-1995
Canned sardines and sardine – type products
Codex Alimentarius Commission

2- Egan. S.Kirk, sawyer 1981
Pearson's chemical analysis of food 8th ed.
Churchill living stone
Edinburgh. London, Melbourne and New York.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالأسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- معامل وزارة الصحة
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة
- المركز القومى للبحوث
- مصلحة الكيمياء
- المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- شركة ادفينا للاغذية المحفوظة
- كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
- كلية الزراعة – جامعة المنصورة
- معهد التغذية
- وزارة التموين
- شركة القناة للصناعات الغذائية
- شركة مصر اسوان لصيد وتصنيع الاسماك
- الشركة المصرية لتسويق الاسماك
- هيئة تنمية الثروة السمكية
- الهيئة العامة للخدمات البيطرية
- غرفة الصناعات الغذائية

الهيئة العامة للتصنيع

ملحق (أ)

السردين المعلب

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنودالمضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٣/٣	لايقل الوزن المصفى للحم فى المنتج النهائى عن ٧٠ ٪ من الوزن الصافى	لمنع الغش والتدليس
		٢/٢/٣	لاتزيد نسبة القواعد الكلية النتروجينية الطيارة على ٤٠ مجم/١٠٠ جم مقدرة كنتروجين من العينة على ألا تزيد هذه النسبة فى الاسماك الخام (كخامة وسيطة) على ٢٠ مجم/١٠٠ جم من العينة	بند خاص بالتحلل ويمس صحة المستهلك وسلامة وجودة المنتج
		٤/٤	نسبة المحلول المتكون فى المنتج في حدود ١٠ ٪ من الوزن الصافى عند استخدام الزيت فقط كوسط للتعبئة	يدل جودة التصنيع وجودة الخامات المستخدمة

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 287/ 2005

CANNED SARDINES

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality